

الطبخ الأندلسي، فنّ من فنون الحياة

(القرن 5 / 11 — 7 / 13)

La Cuisine Andalouse, un Art de Vivre

(XI^e - XIII^e Siècle)

Paris 1990

تأليف لوسي بولنس⁽¹⁾ (Lucie Bolens)

351 ص. باريس 1990 Edition Albin Michel

تقديم أ. سهام الذباني الميساوي

كلية الآداب — منوبة

حاولت المؤلفة، من خلال هذا الكتاب، أن ترجع إلى القرن 5 / 11 و 6 / 12 و 7 / 13 لتبحث في فنّ الطبخ بالأندلس، فاكشفت «التفنن» و«الحكمة» و«التألف» و«التسامح» و«حسن الضيافة». وكانت رحلتها غوصا في أغوار شبه الجزيرة الإيبيرية، ملتقى القارات المتألّفة والأجناس المتعاقبة والثقافات المتكاملة، ولقد أرادت أن تكون رحلتها هذه مساهمة في التعريف بالحضارة الأندلسية وفي التأريخ للغذاء في العصر الوسيط، فوضعت هذا الكتاب الذي صدر في أواخر سنة 1990 بباريس.

يحتوي هذا الكتاب على 300 طريقة في طبخ الطعام وصنع الشراب (Recettes)، نقلتها الكتابة من العربية والإسبانية من كتب طبخ مغربية أندلسية أهمها كتاب «الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحّدين»⁽²⁾ و«كتاب فضالة الخوان في طبّيات الطّعام والألوان» لابن رنن التجيبي⁽³⁾.

(1) أستاذة بجامعة جنيف، باحثة في العلوم الاقتصادية، صدر لها سنة 1981 بجنيف كتاب : «Agronomes andalous de Moyen Age» .

(2) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحّدين لمؤلف مجهول حقّقه الدكتور هوسي ميزدا، مدريد 1965.

(3) ابن رنن التجيبي «فضالة الخوان في طبّيات الطّعام والألوان» حقّقه وقدم له الدكتور محمّد بن شقرون وعنون العمل بفنّ الطّبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين، الرباط 1981.

يحتوي الكتاب على قسمين وخاتمة:

القسم الأول : حسن الضيافة الأندلسية .

القسم الثاني : الطيبة العطرة، وفيه 13 فصلا هي :

- 1 — الخبز ، رمز اللحم .
 - 2 — الماشية وخلط اللحوم .
 - 3 — الصحة وخلط اللحوم .
 - 4 — الصيد أو فن مطاردة الحياة .
 - 5 — الطيور الداجنة أو توفر اللحوم الغريضة .
 - 6 — الثبات أو تحول البساتين الأندلسية .
 - 7 — الكسكسو والأرز والعجائن .
 - 8 — متوجات الأرض : أصول الطبخ الشعبي الأندلسي .
 - 9 — المرّي (garum) الأندلسي في القرن 13/7 ومظاهره المختلفة.
 - 10 — «تبخرُوا» : التوابل والعطور .
 - 11 — الفالودج ومدن السكر، رمز حسن الضيافة.
 - 12 — نبيذ العسل والشرب البارد والإهليلج .
 - 13 — الحضور الخفي للقهوة تحت اسم مستعار : البنّ.
- الخاتمة : حضارة العادات في ثوب مجتمع العصور القديمة.

ويحوي الكتاب ذيولا (في الأوزان والمقادير والأغذية والأعياد وغير ذلك)، وإحالات، وثبت مصطلحات (العطور والتوابل والبحار والحبوب والثمار والخضر والأدهان والسكرات والأطعمة النموذجية وأدوات الطبخ والتيران) وفهرسا للموضوعات .

I — القسم الأول : حسن الضيافة الأندلسية :

أرادت الباحثة أن يكون القسم الأول من كتابها فقرات ذات مواضيع متنوعة تقدّم بها الأندلس حتّى يمتلئ القارئ للولوج إلى عالم الطبخ في القسم الثاني، فبدأت هذا القسم بلمحة تاريخية عن الأندلس متوقّفة عند القرون التي يتنزّل فيها بحثها، واصفة بلاط الأمراء باعتباره بلاط استهلاك والمنزل الأندلسي، مركّزة الوصف على المطبخ وقاعة الجلوس حيث كانت الأطعمة تقدّم حسب نظام جديد أدخله زرياب (ت 857/ 228) إلى الأندلس. فكانت تقدّم البوّارد أولا (entrets froides)، فالأطعمة المطبوخة باللحوم والطيور،

فالمأكولات المتبلّة بالخَلّ والمَرّي⁽⁴⁾ فالمحليّات (entremets)، وبين كل صنف من هذه الأصناف تقدّم أنواع الترائد والمعائن ومختلف أطباق الكسكسو. وكانت هذه الأطعمة متنوّعة تنوّعا فرضه تعايش الأجناس العديدة والمجموعات الدينيّة المختلفة والأصناف البشريّة المتنوّعة ؛ كلّ له عاداته في الأكل ومحرّماته وطرقه في الطبخ ، وكلّ له أغذيته⁽⁵⁾ جاء بها إلى الأندلس حين قدمها باحثا عن طيب العيش.

في ذلك الوقت ظهرت مصنّعات في الطبخ والأغذية، بعض مؤلفيها أطباء آمنوا «بأنّ الإنسان هو ما أكل»⁽⁶⁾ فاهتمّوا بالأغذية لأنّها الواسطة بين الجسد والعالم، وأشادوا بمنافع بعضها وحذروا من مضارّ الأخرى. وقد انتبهوا إلى أهميّة الذّوق فعّدوا المقاييس الذّوقيّة سبعة⁽⁷⁾. كما تفتّنوا إلى أنّ لكلّ فرد ذوقه، بل لكلّ مجموعة ذوقها. وكلّ الأطعمة موجّهة إلى مختلف الأذواق تقوم على عنصرين أساسيين هي الماء والتّار. وما يربط هذين العنصرين هو مادّة مكثّفة (liant) غالبا ما تكون مصنوعة بالخمائر أو تكون عسلا. وكان الذّوق الأندلسي يفضّل الطّعام المطبوخ كثيرا (très cuit). وآداب الأكل (الأكل باليد) تفرض أن يكون الطّعام سهلا أكل لحمه وخضره عند تقديمه إلى ضيف أو نديم. وكان الأندلسي يميل إلى المؤاكلة والمنادمة والضيافة انتصارا على القلق والضّجر والحذر القائم بين مجموعات لا تتكلّم نفس اللّغة، ولا تملك نفس الماضي ولا تدين بنفس الدّين. وكانت الضّيافة تظهر في السّاحات والأسواق حيث اللحوم الغريضة والمرقاس الشّهي والهريسة والفطائر والزّليّة تدعو الخلّان والأصحاب إلى الألفة حولها. ورغم هذه الضّيافة الطّيبة تبقى الفوارق بين المجموعات قائمة، فلكلّ مجموعة عاداتها ومحرّماتها وسلوكها الغذائي. ومهما يكن هذا السلوك مختلفا فإنّ حسن المعاشرة ثابت مرّدّه استمرار العادات المتوسطيّة القديمة المشتركة في الطبخ والضيافة.

II — القسم الثّاني : الطّيعة العطرة :

احتوى هذا القسم على ترجمة لأطعمة وأشرية (Recettes) وردت مصنّفة تصنيف كتب الطبخ المعتمدة وكتب الطبخ الغربيّة في القرنين 12/ 19 و 14/ 20 بتقديم صنف وتأخير آخر. وقدمت الكاتبة لكلّ نوع من هذه الأنواع بتمهيد تعرّضت فيه لخصائص الأطعمة أو

- (4) نوع من أنواع التوابل (assaisonnements) ومادّة تصبير (conservation). يؤخذ المرّي من دقيق الشعير أو القمح والملح المسحوق والشونيز (nigelle) والأنيسون (anis)....
- (5) الحنطة والقمح والذّرة والأرز والبادنجان والتّارجيل والقصب السكّرّي والبطيخ وغير ذلك.
- (6) لوسي بولانس، الطبخ الأندلسيّ ص 274 .
- (7) الحلو والمرّ والحامض والمالح والحامض والآذع وعديم الطّعم.

الأشربة أو قيمتها التاريخية أو الصحية أو دورها الاجتماعي أو علاقتها بالفلاحة. وها نحن نورد ما جاء في هذه الفصول إجمالاً .

حافظ الأندلسيون على خبز العصور القديمة المعدّ بالدقيق والزيت، ومختلف أنواع الحمائر مجّدين صنعه متفتّنين في ذلك مضيفين الأدهان والزيتون واللوز والسكر وغير ذلك. وكانوا يعدّون الخبز في زمن الرّخاء بالسّميد أمّا زمن القحط فكانوا يطبخونه. بطحين الحبوب والخضر الجافّة. وكانوا يستعملون الفتيت أو القمح لطبخ الهريسة: وهي طعام إنتشر فأضحى يباع في الأسواق ويخضع لسلطة المحتسب.

وكانوا يأكلون لحوم الخرفان والأبقار والطيور، فيعدّونها بطريقتين: إمّا أن يُطبخ نوع واحد من اللحوم كاملاً، وإمّا أن تُخلط اللحوم بالبيض والدقيق واللوز والجوز والقسطل وغير ذلك. وأصل هذا الخلط مشرقّي، أو أن تخلط بالخضر المختلفة وأصل هذا الخلط ببرّي تفرّع منه خلط آخر هو خلط اللحوم بنوع واحد من أنواع الخضر غالباً ما يكون الباذنجان أو الخرشوف (Artichaut) أو الهليون (Asperge). وكان الأندلسيون يميلون إلى طبخ اللحوم بالخلّ والمرّي والعسل أو الغلال الحامضة.

أمّا الطيور⁽⁸⁾ فكانوا يطبخونها محشوة ببعض لحمها وفتات الخبز أو الدقيق واللوز... أمّا السمك فكان يمزج بالزبد والدقيق أو الفتات واللوز والمرّي أو الخلّ ومختلف «الأفاوج» و«الأبازير».

وأكثر الخضر استعمالاً هي الباذنجان والخرشوف واللفت والتّرفاس (truffles) والهليون. ومن الغلال التي كانت تطبخ مع اللحوم السّفرجل والبوق والتّفاح واللوز والقسطل وغير ذلك.

أمّا الأطعمة التي تقوم أساساً على الدقيق (السّميد، الطّحين...) فهي كثيرة لا تُحصى، فأنواع التّرائد والفطائر والعجائن والكسكسو متنوّعة تنوّعاً يفوق الخيال. ومن هذه الأطعمة الفِداوش (Vermicelles) والأطرية (Pâtes) والمعلّكة أو البازين (نوع من التّرائد) والمروم (حشيش الشعير) ...

وجلّ هذه الأطعمة تطبخ بزيت الزّيتون. وكان أنواعاً ثلاثة، زيت الماء وزيت البدّ والزّيت المطبوع. وكانوا يستعملون زيت اللّوز وزيت السمسم أو الجلجلان.

(8) إيام والحمام والحجل والسّلع والطاوس والتدرج والدجاج والبطّ والورزّ والعصافير.

أما الألبان فكانوا يعملون منها الجبن اليابس والعقيد (fromage blanc)، ومنه الخلط والشمراز يُطبخان بالفلفل والقرفة أو العسل والتين. كما يستخرجون من الألبان الزبد والسمن. وكان الأندلسيون يعمدون إلى تصيير الزيتون والليمون والليم وغير ذلك، مستعملين الملح أو الخل أو المري، وكان المري أنواعا («المطبوخ»، «المسطار»، «التقيع» «مري السمك»). وأما التوابل والعطور و«الأفاويج والأبانير» فكانت عديدة، أهمها القرفة والكسيرة (coriandre). وكان يزرع منها في الأندلس الكروية والخرف (cresson) والأنيسون (anis) والخرذل (moutarde) والبسباس والشردون (sarriette) والزبد واللوكي (origan) والزعفران والزنجبيل... فكانت الأندلس بمزروعاتها هذه أرضا عطرة، تفوح فيها أيضا روائح القضايف والزلائية والمقروض والكنافة وحلوى الفالودج (nougats) والجوزينق واللوزينق، تلك الأطعمة الموجهة إلى الذوق والخيال تقدم مع أشربة باردة وساخنة مصنوعة من الفواكه والغلال (والزهور والتوابل، ومع خمور وأنبدة أشهرها خمر مالقة وأوفرها خمر قرطبة وألدها نبيذ العسل). أضف إلى ذلك مختلف أنواع المربى والجوارش (pâtes de fruits) المصنوعة من الجوز والسفرجل والتفاح والبرتقال والورد، تفوح إلى جانب القهوة الشذية.

تلك هي بعض أطعمة الأندلسيين وأشرتهم العطرة يتناولونها في حفل دائم، للضيافة فيه سحر، وللمعايشة رونق، حفل تدعو إليه الرغبة في طيب العيش.

إن هذا الكتاب مدخل إلى دراسة الحضارة الأندلسية، ينم عن جهد في البحث عن النصوص التي تعين الباحث على دراسة ظاهرة حضارية هامة هي آداب الأكل أو فن المأدبة. ولقد انتقت الكاتبة من هذه النصوص بعض الأطعمة معتمدة في اختيارها مقياسي التمثيل والتنوع إلا أن هذا الاختيار كان مركزا خاصة على كتاب الطبخ في عصر الموحدين لمؤلف مجهول، ولم تذكر علة ذلك. وقد يعود الأمر إلى تشابه ما يوجد في الكتائين المعتمدين أساسا في هذه الدراسة. وكان منهجها تاريخيا وصفيًا. ولعلنا لاحظنا تأثر الكاتبة ببحوث سابقة لها في الفلاحة والطب الأندلسيين، إذ كثيرا ما قرنت الطبخ بالأرض والإنسان، بالواقع والحكمة. حتى أن التكرار كان عيب هذا العمل. ثم إن بعض العوامل التاريخية المحددة لغذاء الأندلسيين المذكورة في القسم الأول ظهرت ثانية على السطح في القسم الثاني. كما لاحظنا غياب التحليل الاجتماعي للغذاء، وهو ضروري لدراسة هذه الظاهرة، فكان كتابها أساسا احتفاءً بالأندلس واستدلالا على طيب العيش وحسن المعاشرة والضيافة فيها.

ورغم ما يُعاب على هذا العمل، فموضوع الكتاب طريف كل الطرافة، وجهد الكاتبة في استقراء نصوص التراث واضح، ولغتها تشد القارئ شدا إذ هي كذلك احتفال برندة وغرناطة وطليلة.

وهذه نماذج من الأطعمة التي نقلتها بولانس إلى الفرنسية في كتابها،

(1) «طعام الجزر»⁽⁹⁾ : يقطع قطعاً متصلة بغير تقشير وتنقية قلوبه، وتشق كل قطعة بنصفين وتطبخ في ماء وملح وتجفف وتقل في مقلاة بزيت عذب، ثم يُصب عليها خل مغلي وثوم مدروس مطبوخ وكرويا، وتترك القطع دون قلي، أو توضع بعد قليها وتزين بها الصلصة.

(2) الكسكسو⁽¹⁰⁾ «نوع آخر من الكسكسو وهو لذيق جداً.

يؤخذ خروف سمين ينسلخ ويشق بطنه وتخرج أحشائه وينظف ويطل داخله بالشحم المدروس بالأبزار المستعمل في البنادق، فإذا طبخ الكسكسو حك بالسمن والسنبل والقرفة ويسير مصطكى، وحشي به جوف الخروف، ويخاط بطنه ونحوه. ويوضع في تنور حتى ينضج ويستوفي حقه من الشئ، ثم يصب الكسكسو في مئذ ويمزق لحم الخروف، ويدّر عليه قرفة وسنبل ويؤكل إن شاء الله تعالى».

(3) «لحم القاضي»⁽¹¹⁾: يدرس السكر مع مقدار ثلاثة من لباب لوز درسا بليغا، ويضاف إليهما الأفايه المعلومة، ثم يعجن الدقيق مثل عجينة الكعك ويمد مستطيلا، ويحشى بما ذكر، ويصنع منه أمثال الجوز ويُقل في زيت عذب ويدّر عليه سكر».



فضل الأعداء على المرء

قال : أبو حيان الغزنائي⁽¹⁾:

عُدَاتِي لَهُمْ فَضْلٌ عَلَيَّ وَمِنَّةٌ فَلَا أَذْهَبَ الرَّحْمَانُ عَنِّي الْأَعَادِيَا
هُمْ بَحَثُوا عَنِّي فَسَرَّزْتُهَا وَهُمْ نَافَسُونِي فَانْتَسَبْتُ الْمَعَالِيَا

الكتيبة الكامنة ص 85

(1) الإمام أثير الدين أبو حيان محمد بن يوسف بن حيان النفري الغزنائي : هو التحوي المشهور والمفسر صاحب البحر المحيط ولد بالأندلس سنة 654 / 1255. وتوفي بمصر 754 / 1344. (التفح: 535/2).

(9) بولانس : «كتاب الطبخ الأندلسي» ص 152 . ابن رزين : «فضالة الخوان» ص 163 .

(10) كتاب بولنس : ص 163 وكتاب ابن رزين : ص 50 .

(11) كتاب بولنس : ص 236 وكتاب ابن رزين : ص 30 .